



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Pizza Turca Miniscolo

Fındık Lahmacun



2 impasti di pani
200 gr. di carne macinate
2 pomodori
2 cipolle
2 pepe italiane
Mezzo mazzetti di prezzemoli
1 cucchiaino di pepenero
1 cucchiaino di sale
Mezzo cucchiaino di salsa

Cipolla, pepe e prezzemolo si macinano in fine e poi il pomodoro si grattugia, poi si mischiano tutti i materiali insieme oltre d'impasto.

Poi si prendono i pezzi dimensione di noce dall'impasto poi si apre con il rullo sul tavolo farinato dimensione di piattino.

Poi impasti si filano nel vassoio oliato o sulla carta oliata.

Sopra si mettono dalla miscelata preparata .

Poi vassoio si mette nel forno riscaldato a 210 gradi e si cucina circa 13 -15 minuti.

Si servirsi in caldo.

Nota: Miscelata di questa ricetta non si deve essere liquidata.